

Article # 271567

Barbecue au propane à 4 brûleurs

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
La combustion du propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.





ATTENTION !

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.
SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE : VISITEZ WWW.BBQTEK.COM , ENVOYEZ UN COURRIEL À SERVICE@BBQTEK.COM OU COMPOSEZ LE 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 7 H À 16H (HNP).



GAC3615
Guide d'utilisation

Précautions à prendre

Avant de procéder
1. Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible. *
2. Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
3. Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage
Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous.
1. Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
2. Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
3. Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.

Après la cuisson
1. Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
3. Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.



1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue.
2. Ne rangez pas de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

REMARQUE : ce barbecue ne doit être alimenté qu'au gaz propane (la bonbonne est vendue séparément).

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, **visitez www.bbqtek.com , envoyez un courriel à service@bbqtek.com ou composez le 1-877-885-8227 du lundi au vendredi, de 7 h à 16h (HNP).**

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou le code national d'installation - gaz naturel et gaz propane CAN/CGA- CSA B149.1.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.



MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou CAN/CSA B339 du Canada.
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 60 cm du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.



ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux caractéristiques techniques du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.
5. Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.

Le choix d'un emplacement sécuritaire



DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

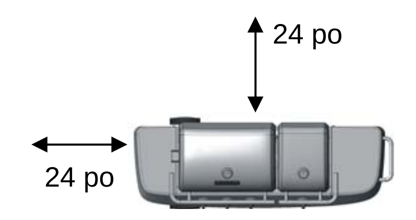


MISE EN GARDE

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 60 cm de toute surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre).



Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable.

Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-CSA B149.1.



DANGER

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

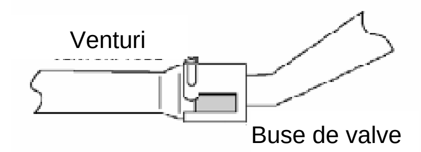


ATTENTION

- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :
  1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.
  2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. **Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue.**
  3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.



Liste des pièces du barbecue

AA.. Panneau latéral de gauche.........................1	BB. Panneau latéral de droite......................1	CC. Roue.........................2	DD. Essieu.........................1
EE. Panneau avant....………1	FF. Poutre arrière......…....1	GG. Poteau arrière…...........1	HH. Support du poteau arrière.........................1
II. Couvre-moyeu...................2	JJ. Plaque isolante..............1	KK.. Carter principal............1	LL. Tablette de droite...........1
MM. Tablette de gauche..........1	NN. Plaque de rayonnement de droite...................1	OO. Plaque de rayonnement de gauche..................3	PP. Grille de cuisson............2
QQ. Grille latérale.................1	RR. Grille de réchaud.........1	SS. Support du contenant à graisse.......................1	TT. Contenant à graisse de gauche.........................1
UU. Contenant à graisse de droite............................1	VV. Crochet à ustensiles....1	WW. Bride de la bobonne...1	XX. Accessoires du Tournebroche................1
YY.Contrepoids…………..1	ZZ. Moteur du tournebroche 1	AAA.Collet…………………1	BBB. Ensemble de Fourchettes…………2
CCC. Support de la plaque Isolante.....................1			

Liste des fixations

A	Vis M6	10	E	Tube	2
B	Rondelle frein	6	F	Tournevis	1
C	Rondelle plate	6	G	clé	2
D	écrou	2			

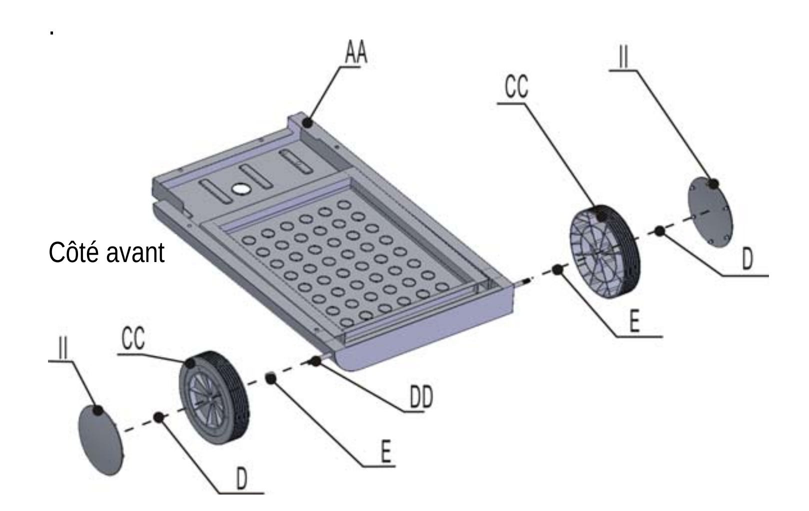
Les illustrations des fixations ne sont pas à l'échelle.

Instructions d’assemblage du barbecue

Pour faciliter l’assemblage, sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l’assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu’elles sont bien serrées ; serrez-les au besoin avec le tournevis fourni.

L’assemblage devrait prendre moins de 40 minutes.

.



1re Étape (Assemblage des roues avec le panneau latéral de gauche)

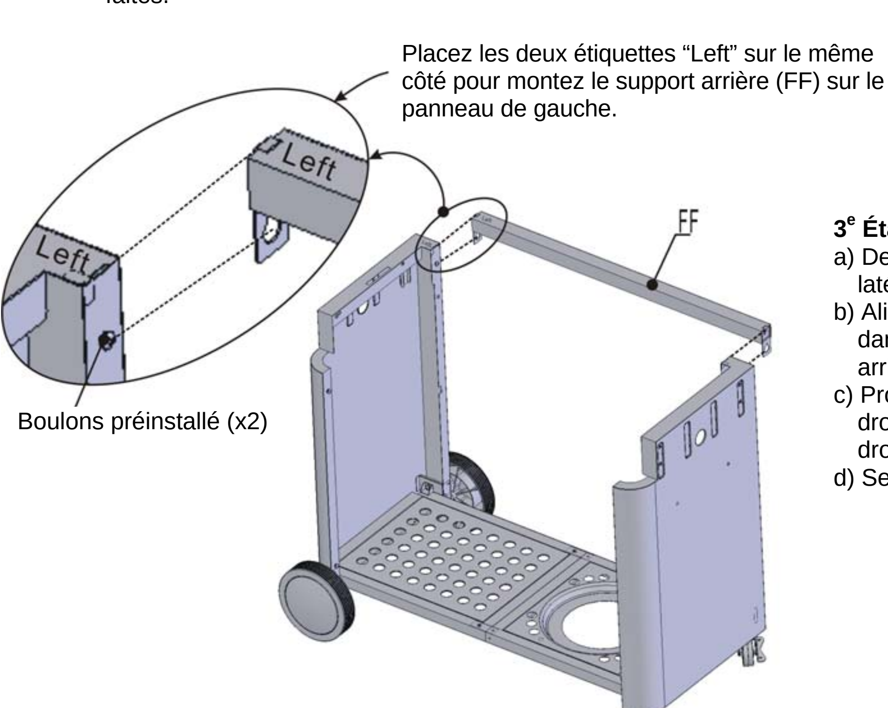
a) Glissez l’essieu (DD) dans le trou qui se trouve au bas du panneau latéral de gauche (AA).
b) Insérez une tube (E), une roue (CC) et un écrou (D) sur le devant de l’essieu dans l’ordre indiqué.
c) Serrez l’écrou avec la clé (H) fournie.
d) Insérez une tube (E), une roue (CC) et un écrou (D) sur l’arrière de l’essieu.
e) Serrez l’écrou avec la clé (G) fournie.
f) Posez un couvre-moyeu (CC) sur chaque roue.

AA

BB

2e Étape (Assemblage des panneaux latéraux)

a) Ouvrez le panneau latéral de droite (BB) et le panneau latéral de gauche (AA)
b) Rapprochez les deux panneaux et connectez.
c) Assurez-vous que les connexions soient bien faites.

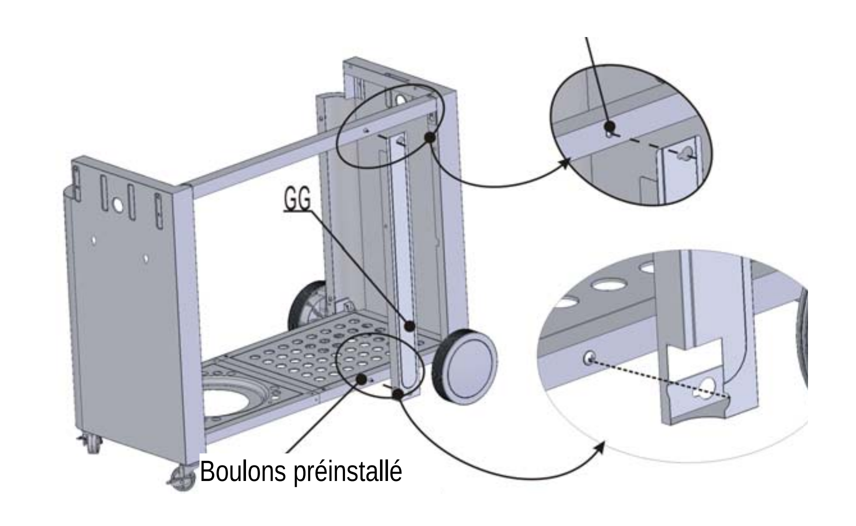


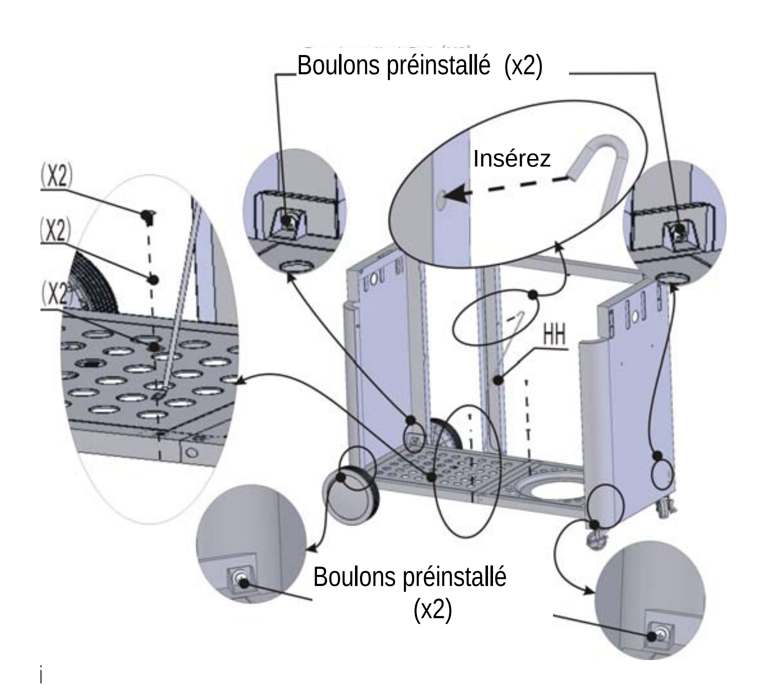
3e Étape (Assemblage de la poutre arrière)

a) Desserrez le boulon préinstallé sur le panneau latéral de gauche.
b) Alignez la languette sur le haut et insérez ce boulon dans le trou qui se trouve à gauche sur la poutre arrière (FF).
c) Procédez de la même façon pour attacher le côté droit de la poutre arrière avec le panneau latéral de droite.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

4e Étape (Assemblage du poteau arrière avec la poutre arrière)

a) Desserrez le boulon pré-installé sur le haut de la poutre arrière.
b) Insérez ce boulon dans le trou qui se trouve sur le côté supérieur du poteau arrière (GG).
c) Procéder de la même façon pour attacher le côté inférieur du poteau arrière avec le boulon pré-installé sur le côté arrière du panneau inférieur.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.





5e Étape (Installation du support pour le poteau arrière)

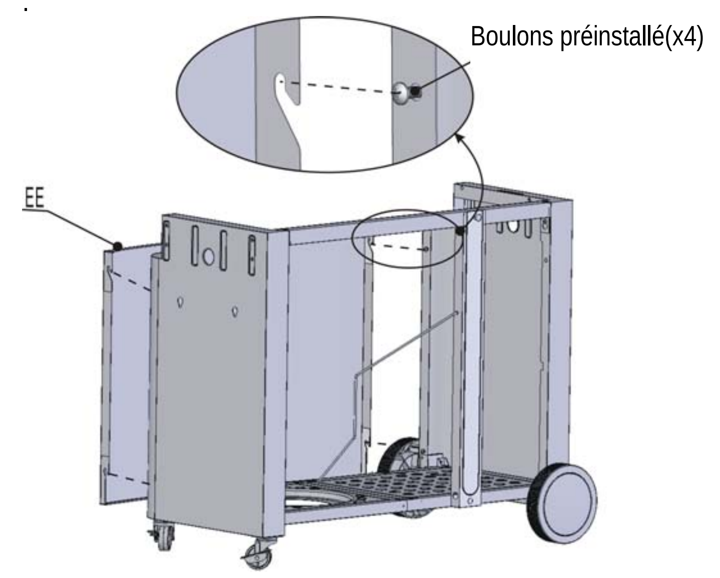
a) Insérez le crochet du support du poteau arrière (HH) dans le trou qui se trouve dans le poteau arrière.
b) Alignez les trous du support à poteau arrière avec le trou qui se trouve sur le panneau inférieur.
c) Insérez un boulon M6 (A), une rondelle à ressort (B) et une rondelle plate (C) dans le trou pré-percé.
d) Retournez et serrez tous les boulons, boulons préinstallés inclus, avec the tournevis fournis.

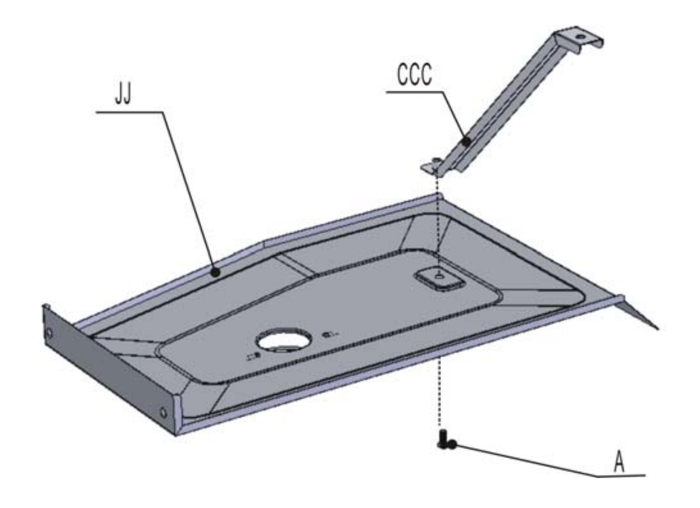
i

.

6e Étape (Installation du panneau avant)

a) Glissez les fentes du panneau avant (EE) sur les boulons préinstallés sur le panneau latéral de gauche.
b) Procédez de la même façon pour le côté droit du panneau avant.
c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



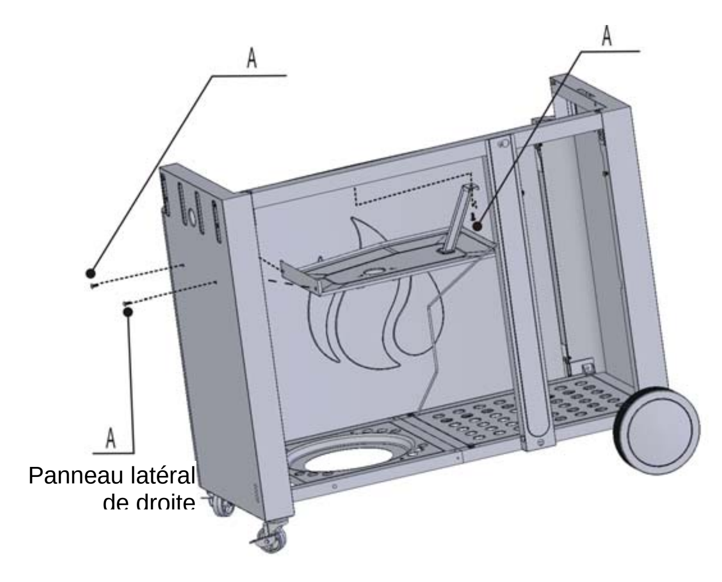


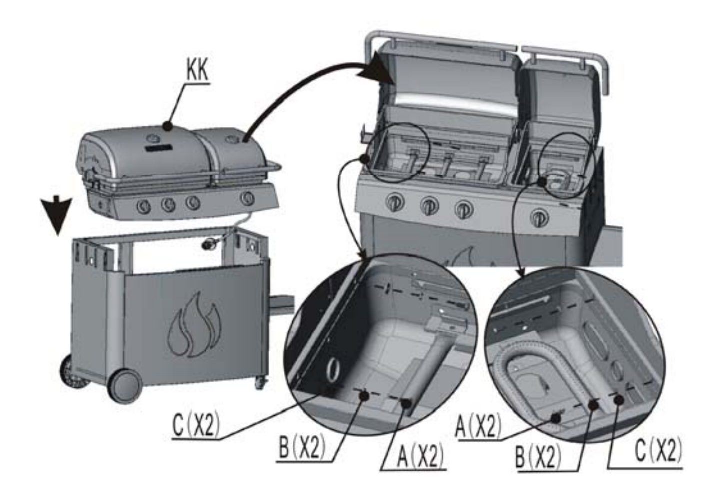
7e Étape (Installation de la plaque d'isolement avec le support de la plaque isolante)

a) Alignez le trou de la plaque isolante (JJ) avec le trou du support de la plaque isolante (CCC).
b) Insérez un boulon M6 (A) dans le trou pré-percé et serrez avec le tournevis fourni.

8e Étape (installation de la plaque isolante sur le chariot)

a) Alignez le trou dans la plaque isolante avec le trou du poteau arrière.
b) Insérez un boulon M6 (A) dans le trou pré-percé et serrez è la main.
c) Aligné les trous dans le support de la plaque isolante avec le trou dans la panneau de droite.
d) Insérez un boulon M6 (A) dans chaque trou pré-percé et vissez è la main.
e) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.





9e Étape (Assemblage du carter principal)

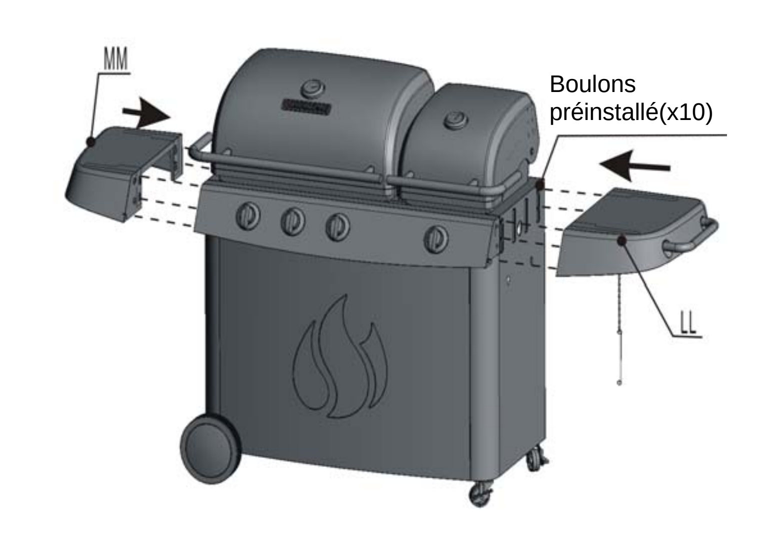
a) Placez le carter principal (KK) sur le chariot et ouvrez les deux couvercles.
B) Alignez les deux trous sur le côté droit du carter principal avec les deux trous sur le côté droit du chariot.
C) Insérez un boulon M6 (A), une rondelle à ressort (B) et une rondelle plate (C), et vissez-les à la main.
D) Procédez de la même façon pour le côté gauche du carter principal.
E) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

10e Étape (Assemblage des tablettes latérales)

a) Insérez le côté gauche de la tablette latérale de droite (LL) sur les boulons préinstallés sur le côté droit du carter principal et vissez-les à la main.

B) Procédez de la même façon pour la tablette latérale de gauche(MM).

c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.





11e Étape (Installation des plaques de rayonnement, grilles de cuisson, grille de réchaud et grille latérale)

a) Placez les plaques de rayonnement de gauche (OO) sur les supports du coté gauche et placez la plaque de rayonnement de droite (NN) sur le support à droite.

b) Posez les grilles de cuisson (PP) sur les plaques de rayonnement de gauche.

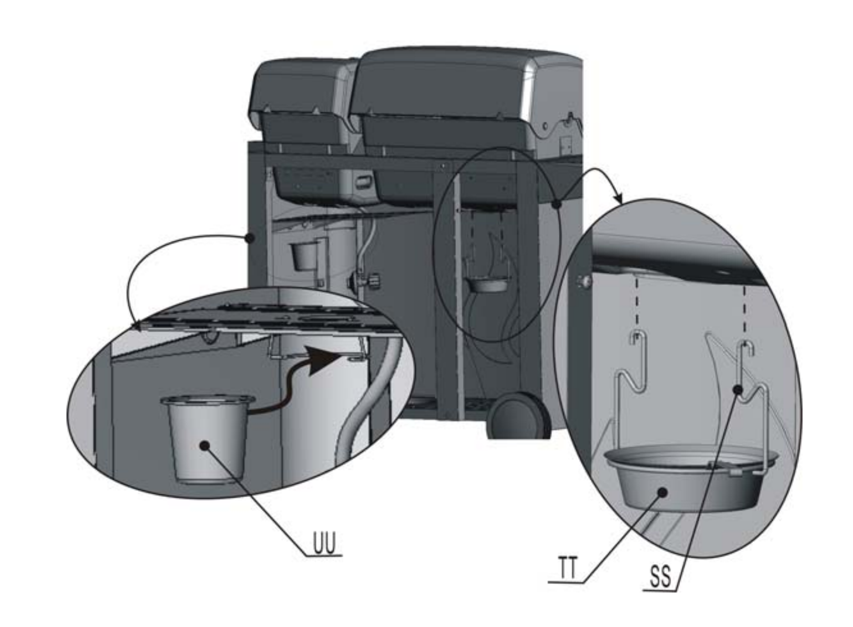
c) Installez la grille de réchaud (RR) en insérant les quatre bouts dans les trous dans le carter principal.

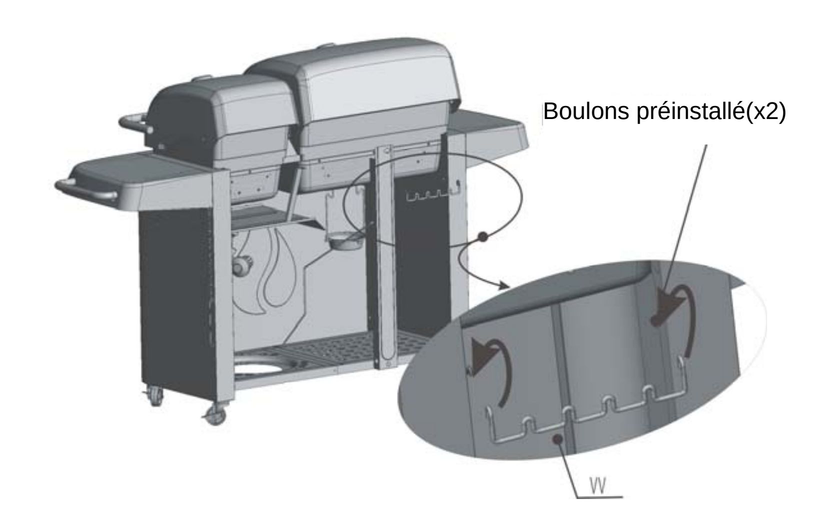
d) Posez la grille latérale (QQ) sur la plaque de rayonnement de droite.

12e Étape (Installation du contenant à graisse)

a) Posez le contenant à graisse de gauche (TT) sur le support du contenant à graisse et accrochez-le dans les trous dans le dessous du carter principal.

B) Posez le contenant à graisse de droite (UU) sur le support du contenant préinstallé sur la plaque isolante.



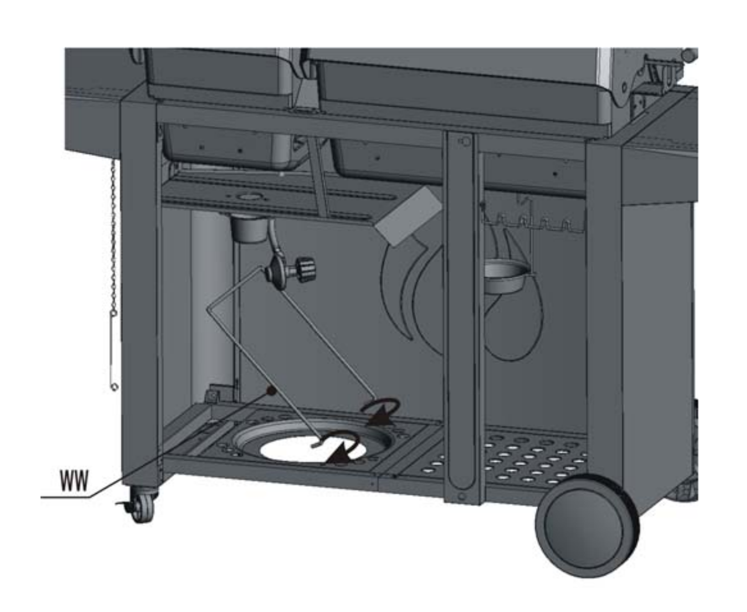


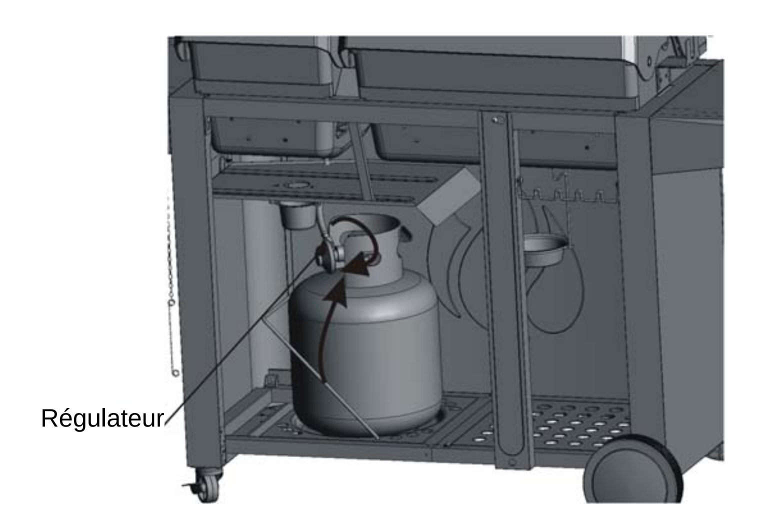
13e Étape (Installation du crochet à ustensiles)

a) Accrochez le crochet à ustensile s(VV) aux boulons préinstallés derrière le panneau latéral de gauche et derrière le poteau arrière.
b) Serrez les boulons avec le tournevis fourni.

14e Étape (Installation de la bride à bonbonne)

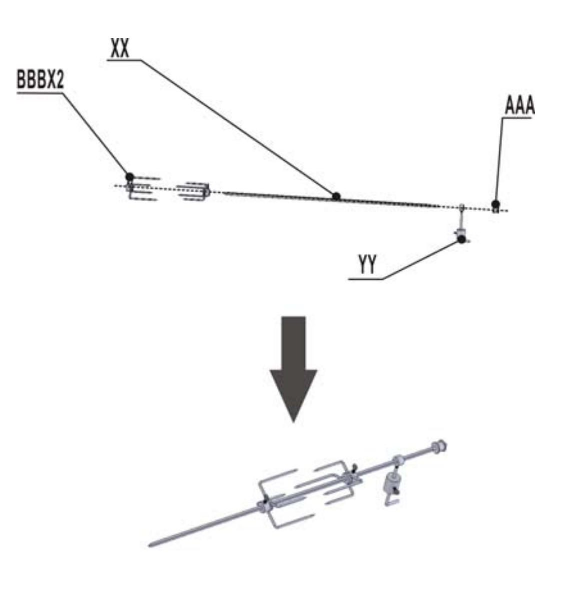
a) Installez la bride à bonbonne (WW) dans les trous qui se trouvent sur le panneau inférieur du chariot.





15e Étape (Brancher la bonbonne)

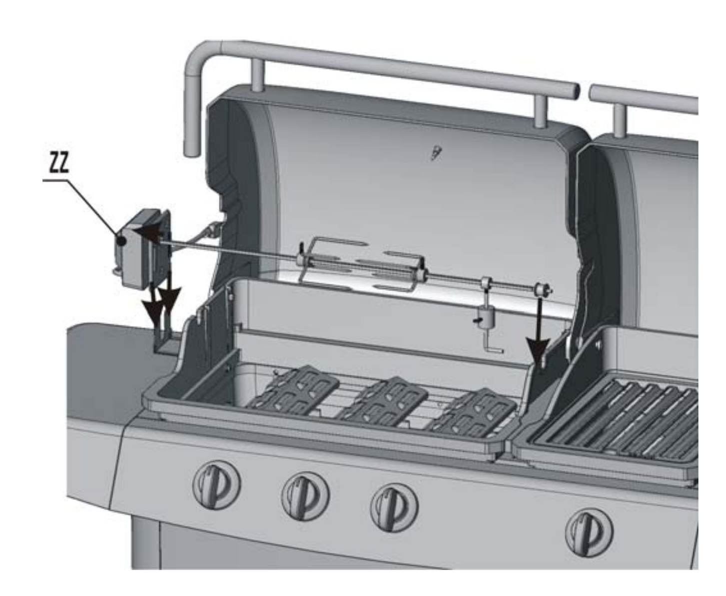
a) Branchez le régulateur à la valve de la bonbonne en vissant le régulateur au connecteur de la bobonne. Assurez-vous que la connexion soit bien faite.
b) Sécurisez la bonbonne à gaz avec la bride àbonbonne.
c) Faites un essai d'étanchéité (voir p.14)
.



16e Étape (Installation des accessoires du tournebroche. Optionnel)

a) Glissez les fourchettes (BBB) sur la tige du tournebroche. Assurez-vous que les bouts pointus des fourchettes se font face.
b) Glissez le contrepoids (YY) sur la tige du tournebroche. Tournez la clef “L” du contrepoids dans les sens horaire pour le sécuriser sur la tige.
c) Glissez le collet (AAA) sur la tige du tournebroche.

.



17e Étape (Installation de la trousse de tournebroche. Optionnel)

a) Enlevez les trois grilles de cuisson
b) Insérez le moteur du tournebroche (YY) dans le support à moteur sur le côté gauche du carter principal.
c) Insérez la tige du tournebroche dans le moteur à tournebroche
d) Assurez-vous que le collet au bout du tournebroche est placé sur le mur latéral du carter principal.
Ajustez les fourchettes et le contrepoids aux positions convenables.

L’assemblage du barbecue est terminé.



Côté gauche



Côté droit

Utilisation du barbecue

 **ATTENTION :**

N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des Transports des États-Unis (U.S. DOT). Elle doit être munie d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD) et doit porter une inscription indiquant qu'elle est conçue pour le propane. Sur les bonbonnes dotées d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD), la valve est munie d'une poignée à trois lobes.

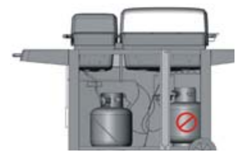
N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue. Si vous devez remplacer le régulateur, assurez-vous d'utiliser le modèle préconisé par le fabricant. Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 lb munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. La bonbonne doit comporter un collet de protection pour la valve, et elle ne doit jamais être échappée ni manipulée brusquement. La bonbonne doit être débranchée lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que la bonbonne en ait été préalablement retirée. Gardez les bonbonnes hors de la portée des enfants, et ne les rangez jamais dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bonbonne dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C.

Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur. Raccordez le régulateur à la valve de la bonbonne avec la bague et serrez-la bien à la main. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz. La bonbonne doit être dotée d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD).

 **DANGER : pour prévenir les incendies pouvant causer des blessures sérieuses ou mortelles :**

a) Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.
b) Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité
c) Suivez les instructions en a et b pour éviter les incendies pouvant causer des blessures graves ou mortelles.
d) Ce barbecue est conçu pour connexion avec une bonbonne de propane liquide de 20 livres seulement, svp référez-vous à l'Étape 15 des instructions d'assemblage pour l'installation.



Raccordement de la bonbonne



1. Placez toujours la bonbonne dans le logement au fond du chariot.
2. Assurez-vous toujours que les valves des brûleurs sont fermées avant d'ouvrir celle de la bonbonne.
3. Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur.
4. Branchez le régulateur à la bonbonne en insérant le raccord dans la valve, puis tournez la bague de serrage en sens horaire tout en tenant le régulateur pour l'empêcher de tourner (voir illustration ci-contre).
5. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
6. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz.
7. Assurez-vous que les ouvertures du logement de la bonbonne demeurent libres.
8. Mettez le capuchon protecteur sur la valve lorsque la bonbonne n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne ; tout autre type de capuchon pourrait entraîner une fuite de propane.

 **DANGER**

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité (voir ci-dessous) avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous y raccordez une bonbonne.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
4. N'utilisez jamais d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane

Essai d'étanchéité



1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les valves des brûleurs sont fermées.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la valve de la bonbonne (voir illustration ci-contre). S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
4. S'il y a des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
5. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
6. S'il y a encore des bulles, remplacez la bonbonne.

Allumage du barbecue

⚠ **DANGER :** vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

⚠ **MISE EN GARDE :** ne vous tenez jamais de façon que votre tête soit directement au-dessus du barbecue durant l'allumage.

Brûleurs principaux

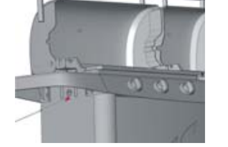
1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.

   ⚠ **MISE EN GARDE :** si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, et produire des flammes sous le carter principal du barbecue.
2. Assurez-vous que toutes les valves sont fermées.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
   Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; gardez le bouton enfoncé pendant cinq secondes et le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez procéder de la même façon pour allumer les autres brûleurs.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

1. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.
2. Approchez l'allumette du brûleur (voir illustration ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton du brûleur, tournez-le en sens antihoraire
4. et réglez-le à la position MAX ; le brûleur devrait s'allumer instantanément.
   Procédez de la même façon pour allumer les autres brûleurs.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

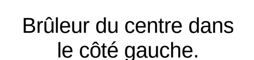




Brûleur du coté gauche



Brûleur de droite dans le côté gauche.

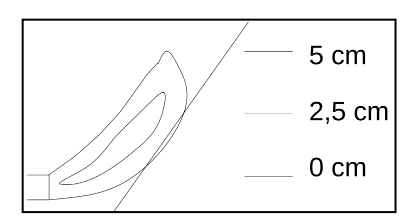


Brûleur du centre dans le côté gauche.



Précautions

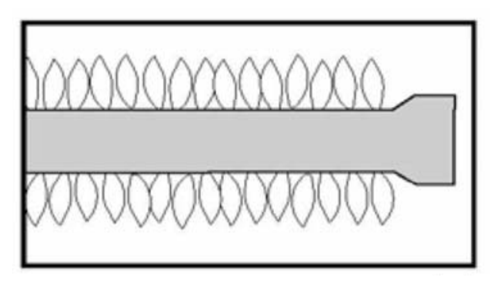
1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à intensité maximum pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.



Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm.

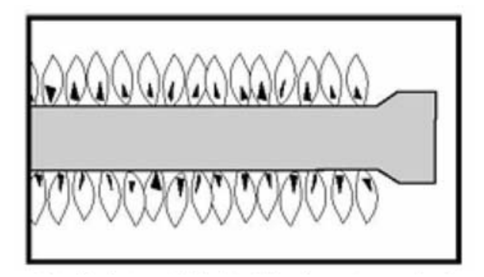
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 19.

FIG. A



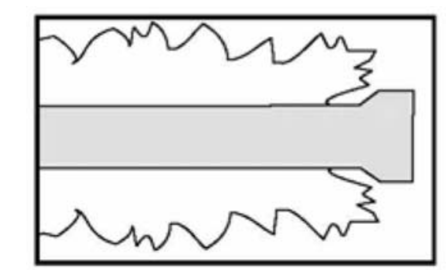
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes (trop d'air).

FIG. C

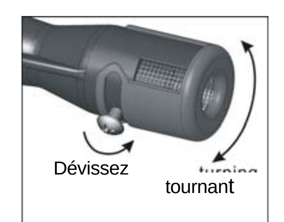


Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes (trop peu d'air).

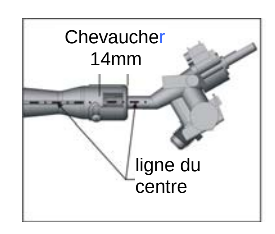
Burner installation and adjustment



1. Pointez le bord du bout vers le haut pour installer le brûleur



1. Dévissez la vis sur le tube venturi.
2. Ajustez la flamme en tournant le collet sur le bout du tube venturi.
3. Resserrez la vis et assurez-vous que c`est secure.



1. Lorsque le brûleur est assemblé, le tube de venturi et la buse de valve devraient se chevaucher de 14 mm.
2. Gardez la ligne du centre du tube de venturi et de la buse de valve enligne.

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

⚠ **MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.**

Pour éteindre les brûleurs

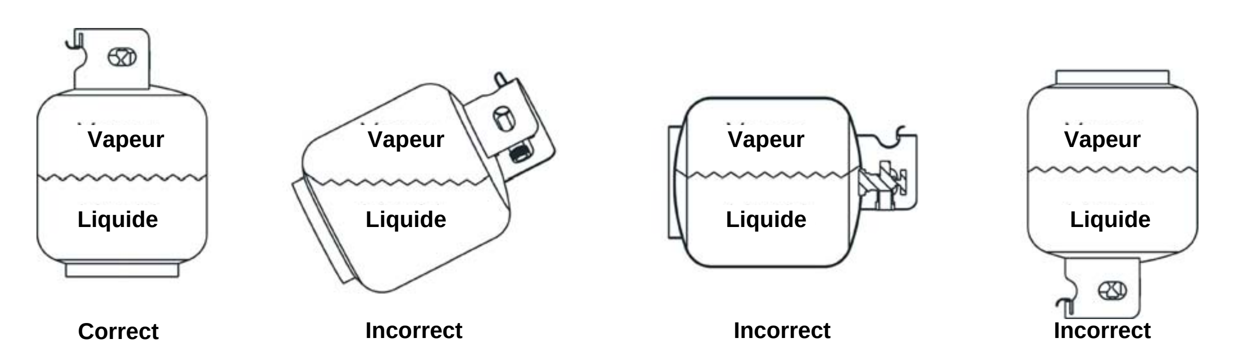
1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la bonbonne sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Réarmement du limiteur de débit

Les régulateurs des nouveaux barbecues comportent un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il peut cependant arriver que le limiteur de débit soit déclenché sans qu'il y ait de fuite. Par exemple, le limiteur de débit peut être déclenché si vous ouvrez la valve de la bonbonne trop rapidement, ou si les valves des brûleurs sont déjà ouvertes lorsque vous ouvrez la valve de la bonbonne. Voici comment procéder pour réarmer le limiteur de débit s'il est déclenché accidentellement :

1. Fermez la valve de la bonbonne.
2. Fermez les valves des brûleurs.
3. Débranchez le régulateur de la bonbonne.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Réglez les valves des brûleurs à la position MAX.
6. Attendez au moins une minute.
7. Fermez les valves des brûleurs.
8. Attendez au moins cinq minutes.
9. Rebranchez le régulateur à la bonbonne.
10. Ouvrez lentement la valve de la bonbonne, ¼ tour à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
11. Si le barbecue est muni d'un allumeur, ouvrez la valve D'UN SEUL BRÛLEUR à la position MAX et appuyez sur l'allumeur pour allumer. Si le barbecue est muni d'un système d'allumage automatique, enfoncez le bouton D'UN SEUL BRÛLEUR et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'allume.
12. Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer les autres en réglant les valves à la position MAX, mais assurez-vous de les allumer UN À LA FOIS.
13. Fermez le couvercle une fois que tous les brûleurs sont allumés.
14. La température devrait atteindre 400 à 450 °F en 10 à 15 minutes.

MISE EN GARDE : la valve de la bonbonne doit toujours être à l'horizontale pour permettre l'élimination adéquate des vapeurs.



GUIDE D'UTILISATION DU TOURNEBROCHE

IMPORTANT: **VOTRE BARBECUE PEUT ÊTRE ÉQUIPÉE DE BRÛLEURS À TOURNEBROCHE. VOICI LES DIRECTIVES POUR LES BARBECUE EQUIPÉS DE BRÛLEURS À TOURNEBROCHE ET POUR CEUX SANS BRÛLEURS À TOURNEBROCHE. ASSUREZ-VOUS DE SUIVRE LES DIRECTIVES APPROPRIÉES À VOTRE MODÈLE DE BARBECUE.**

 **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

ATTENTION - POUR ÉVITER DES CHOCS ÉLECTRIQUES,
LA SOURCE DE COURANT EXTERNE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU EN ABSENCE DE CEUX-CI, CONFORMÉMENT AUX ÉTATS-UNIS À LA NORME ANSI/NFPA No 70- DERNIÈRE ÉDITION ET AU CODE ÉLECTRIQUE CANADIEN ACNOR C22.1
Veuillez s'il-vous-plait lire les directives suivantes attentivement avant d'utiliser le tournebroche.

1. Lisez toutes les directives avant l'assemblage, l'installation et l'utilisation de l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas la corde d'alimentation, la fiche ou le moteur dans de l'eau ou autre liquide.

4. La supervision intense est requise quand n'importe quel appareil est utilisé par ou au prêt des enfants.
5. Débranchez le tournebroche quand vous ne l'utilisez pas et pour le laver. Laissez refroidir le tournebroche avant de le manier. Ne nettoyez pas ce produit à l'aide d'un jet d'eau.
6. N'utilisez pas cet appareil si la corde d'alimentation est endommagée ou si le produit même est endommagé.
7. L'utilisation des accessoires qui ne font pas partie de cette trousse n'est pas recommandé par le fabricant parce-que ceci pourrait occasionner des blessures.
8. Assurez-vous que la corde d'alimentation n'entre pas en contacte avec les surfaces chaudes et qu'elle ne dépasse pas la table ou le comptoir.
9. Ne placez pas le tournebroche sur ou près d'un brûleur chaud, que ce soit électrique ou à gaz, ou dans un four qui est allumé.
10. Faîtes attention en assemblant les bouts pointus de la tige et des fourchettes puisque les bouts sont coupants.
11. Branchez toujours la corde d'alimentation à l'appareil en premier et ensuite à la prise. Si la fiche ne fait pas dans la prise, contactez un électricien certifié. NE PAS TENTEZ d'adapter la prise ou de trompez cette mesure de sécurité.
12. N'utilisez pas cet appareil pour autre application que celle pour laquelle il a été conçu.
13. N'utilisez pas des briquettes de charbon ou de l'essence avec cet appareil.
14. Gardez l'appareil à l'abri de la pluie.
15. Pour assurer la protection contre les chocs électriques, ne branchez qu'à des prises bien mises à la terre.
16. Seule une courte corde d'alimentation est incluse avec ce produit pour réduire les chances de s'enfarger ou de trébucher.
17. On peut utiliser une corde d'alimentation plus longue ou des cordes à rallonge, si on y fait bien attention.
18. Si de plus longues cordes d'alimentation ou des cordes à rallonge sont utilisées, la classification électrique doit être conforme à la charge électrique de l'appareil et la corde doit être placée pour qu'elle ne dépasse pas la table ou le comptoir ou elle pourrait être tir/e par un enfant ou causer que quelqu'un trébuche.
19. Pour éviter des chocs électriques, tenez la corde au sec et ne la laissez pas traîner par terre.
20. Rangez l'appareil à l'intérieur - hors de portée des enfants.
21. Suivez toujours les directives qui accompagnent votre tournebroche puisque chaque modèle a des différentes capacités et conception.
22. Respectez toujours les mises en garde telles qu'indiquées dans le guide d'utilisation du Tournebroche ou du barbecue.
23. Pour éviter les blessures, laissez refroidir le barbecue avant d'enlever le contenant à graisse.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Directives d'utilisation pour un tournebroche sur une grille équipée de brûleurs à tournebroche.*

ATTENTION: Si votre barbecue est équipé d'un brûleur à tournebroche, seul ce brûleur devrait être utilisé pour la cuisson lorsque le tournebroche est installé et en marche. Les brûleurs principaux de la grille doivent être **éteints** lorsqu'on utilise le brûleur à tournebroche.

ATTENTION: N'utilisez pas le brûleur à tournebroche et le brûleur principal simultanément. N'utilisez pas les brûleurs latéraux en même temps que le brûleur à tournebroche afin d'éviter les brûlures.

1. Placez une fourchette sur la tige (fourchette face à la nourriture). Centrez la nourriture sur la tige. Ensuite, placez une autre fourchette sur la tige. Poussez fermement sur les deux fourchettes pour les rapprocher et bien les insérer dans la nourriture. Serrez les vis. Il sera peut être nécessaire d'enrouler de la ficelle autour de la nourriture. (N'utilisez que de la ficelle de boucher, jamais du fil en nylon, ni en plastique)
2. Une fois la nourriture bien brochée, insérez le bout pointu de la tige dans le moteur du tournebroche et accoter l'autre bout de la tige sur le côté droit du carter principal.
3. Vérifiez que l'espace entre la nourriture et les grilles de cuisson soit adéquate. Si nécessaire, on peut enlever les grilles. **ATTENTION**: Si vous enlevez les grilles de cuisson, assurez-vous que la nourriture ne touche pas aux brûleurs.
4. Placez un contenant à graisse peu profond sous la nourriture pour recevoir ce qui dégoutte et pour faciliter le nettoyage.
5. Branchez l'appareil à une prise électrique. Ouvrez l'interrupteur électrique pour faire partir le moteur du tournebroche. Au début, ajustez les brûleurs à l'intensité la plus faible.
6. S'assurez que la tige du tournebroche tourne à une vitesse constante. Si la tige ne tourne pas à une vitesse constante, repositionnez la nourriture pour assurer l'équilibre de l'appareil. Une tige débalancée pourrait endommager le moteur du tournebroche.
7. Vérifiez fréquemment la nourriture et ajuster la température du brûleur selon les besoins. Chaque grille possède de différentes caractéristiques au niveau de chauffage et de cuisson.

<u>Directives d'utilisation pour un tournebroche sur une grille sans brûleur à tournebroche</u>

N.B.: N'essayez pas d'utiliser un tournebroche sur une grille à deux brûleurs à cause d'une insuffisance de chaleur provenant d'un seul brûleur et parce que c'est difficile de bien équilibrer la tige du tournebroche.

Suivez les étapes soulignées dans les directives ci-haut., mais il ne faut pas pourtant utiliser les brûleurs principaux directement sous la nourriture placée sur la tige du tournebroche. Faire comme ceci pourrait emmener le gaz à s'enflammer brusquement et pourrait aussi brûler la nourriture.

Directives pour la cuisson indirecte:
La cuisson indirecte peut être utilisé avec plusieurs différentes sortes de nourriture, surtout lorsque la nourriture contient beaucoup de gras ou que la nourriture a été marinée dans une sauce à base d`huile ce qui pourrait emmener le gaz à s'enflammer brusquement. Il y a aussi des aliments plus délicats, tels que les légumes, qui souffriraient d'un contacte prolongé avec une chaleur directe. N'essayez pas la cuisson indirecte sur une grille qui a moins que 2 brûleurs.

1. Placez la nourriture soit sur la grille de cuisson ou dans un panier sur la grille de cuisson. La nourriture peut être placée entre les brûleurs (on utilise les brûleurs de chaque côté) ou, on place la nourriture d'un côté de la grille et on allume le brûleur de l'autre côté seulement.
2. Vérifiez régulièrement et fréquemment et ajuster la température d'après les besoins. Ceci demandera de l'expérimentation puisque les grilles peuvent varier beaucoup au niveau d'intensité de chaleur.

MESURE DE PROTECTION IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base doivent Toujours être suivies lorsque vous utilisez un appareil électrique, les directives ci-dessous incluent :

1. Lisez toutes les instructions attentivement.
2. Un fois installé, ce moteur doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en absence de ceux-ci, conformément aux États-Unis à la norme ansi/nfpa no 70- dernière édition et au code électrique canadien acnor c22.1
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons de contrôle.
4. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas la corde d'alimentation, la fiche ou le moteur dans de l'eau ou autre liquide.
5. La supervision intense est requise quand n'importe quel appareil est utilisé par ou au prêt des enfants.
6. Débranchez le tournebroche quand vous ne l'utilisez pas et pour le laver. Laissez refroidir le tournebroche avant de le manier. Ne nettoyez pas ce produit à l'aide d'un jet d'eau.
7. N'utilisez pas cet appareil si la corde d'alimentation est endommagée ou si le produit même est endommagé. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour inspection, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation des accessoires qui ne font pas partie de cette trousse n'est pas recommandé par le fabricant parce-que ceci pourrait occasionner des blessures.
9. Assurez-vous que la corde d'alimentation n'entre pas en contacte avec les surfaces chaudes et qu'elle ne dépasse pas la table ou le comptoir.
10. Ne placez pas le tournebroche sur ou près d'un brûleur chaud, que ce soit électrique ou à gaz, ou dans un four qui est allumé.
11. La prudence extrême doit être utilisée lorsqu'un appareil qui contient de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la corde d'alimentation à l'appareil en premier et ensuite à la prise. Pour déconnecter, tournez le bouton de contrôle à la position « FERMÉ », et ensuite déconnectez la prise de la prise du mur.
13. N'utilisez pas cet appareil pour autre application que celle pour laquelle il a été conçu.
14. N'utilisez pas des briquettes de charbon ou de l'essence avec cet appareil.
15. Pour assurer la protection contre les chocs électriques, ne branchez qu'à des prises bien mises à la terre.
16. Seule une courte corde d'alimentation est incluse avec ce produit pour réduire les chances de s'enfarger ou de trébucher.
17. On peut utiliser une corde d'alimentation plus longue ou des cordes à rallonge, si on y fait bien attention.
18. Si de plus longues cordes d'alimentation ou des cordes à rallonge sont utilisées, la classification électrique doit être conforme à la charge électrique de l'appareil et la corde doit être placée pour qu'elle ne dépasse pas la table ou le comptoir ou elle pourrait être tir/e par un enfant ou causer que quelqu'un trébuche.
19. Les cordes d'alimentation extérieure devraient être marquée avec les lettres de suffixe "W" sur la surface et avoir une étiquette qui dit "Convenable pour utilisation avec appareil extérieur".
20. Pour éviter des chocs électriques, tenez la corde au sec et ne la laissez pas traîner par terre.
21. Rangez l'appareil à l'intérieur - hors de portée des enfants.
22. Utilisez seulement une corde d'alimentation avec une prise triphasée mise À la terre, classé pour la puissance de l'appareil, et approuvé pour l'utilisation extérieure avec une marque W-A.
23. "Gardez n'importe qu'el corde de source électrique et le tuyau de la source du gaz au loin des surface chauffées."
24. Utilisez seulement un circuit protégé par un Détecteur-Disjoncteur de Fuite à la Terre avec cet appareil.
25. N'enlevez jamais la broche de masse ni utilisez avec un adaptateur à deux broches;

Guide de dépannage
Si la tige ne tourne pas à une vitesse constante, il faudrait repositionner la viande sur les fourchettes et la tige pour que le poids soit bien distribué. On peut aussi balancer la tige en ajustant le contrepoids.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.



Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse en acier
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastic ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue

Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement

Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse

Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l'écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé.	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Électrode brisée ou fissurée.	Remplacer l'électrode.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	Aucune alimentation en gaz	Remplir la bonbonne si elle est vide. Sinon, se reporter au paragraphe ***Réarmement du limiteur de débit*** de la page 16.
	Régulateur mal branché.	Rebrancher le régulateur en tournant la bague à fond. Serrer à la main ; ne jamais utiliser d'outils.
	Obstruction dans le système d'alimentation.	Nettoyer les tubes du brûleur. S'assurer que le tuyau du régulateur n'est pas plié ni tordu.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse	Bonbonne vide.	Remplir la bonbonne.
	Limiteur de débit déclenché	Se reporter au paragraphe ***Réarmement du limiteur de débit*** de la page 16.
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Orifices de brûleur bouchés.	Nettoyer les orifices des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel épicé sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien engagée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Temps trop venteux.	Mettre le barbecue à l'abri du vent ou ouvrir davantage la valve du brûleur.
	Bonbonne presque vide.	Remplir la bonbonne.
	Limiteur de débit déclenché.	Se reporter au paragraphe ***Réarmement du limiteur de débit*** de la page 16.
Flambées	Accumulations de graisse.	Nettoyer les grilles de cuisson
	Aliments excessivement gras.	Enlever du gras avant la cuisson.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Retour de flamme dans les venturis.	Le brûleur ou le venturi est obstrué.	Nettoyez le brûleur et le venturi.
La peinture du couvercle semble s'écailler.	Des accumulations de graisse sont carbonisées et s'écaillent.	Nettoyer le couvercle.
Flamme irrégulière	Alimentation en air inadéquate. (trop d'air ou trop peu d'air)	Flammes jaunes ondulantes : ouvrir le volet au bout du venturi par incrément de 1/8 po jusqu'à ce que les flammes soient correctes. Flammes bleues bruyantes : fermer le volet au bout du venturi par incrément de 1/8 po jusqu'à ce que les flammes soient correctes. Ouverture minimale des modèles au propane : 1/8 po Ouverture minimale des modèles au gaz naturel : 1/16 po

Garantie

La **preuve d'achat** est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour les pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue. L'enregistrement du barbecue aux fins de la garantie n'est pas obligatoire.

Garantie totale de 30 jours
Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

Garantie de dix ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie d'un an sur toutes les pièces pour les dommages pouvant nuire au fonctionnement du barbecue.

Modalités de la garantie
- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, visitez notre site web à l'adresse www.bbqtek.com , envoyez-nous un courriel à service@bbqtek.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-877-885-8227, du lundi au vendredi, de 7h à 16h (HNP).

Distribué par :

L G Sourcing Inc.
P.O. Box 1535
North Wilkesboro, NC 28659 USA

Imprimé en Chine